

BORGOGNO

49,75\$

* Prix de détail suggéré

Langhe No Name 2020

 Agriculture bio / En conversion

	Code produit	12024245
	Agent	Noble Sélection
	Prix licencié	43.28\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Italie
	Désignation réglementée	Denominazione di origine controllata (DOC)
	Région	Piémont
	Appellation	Langhe
	Cépage(s)	Nebbiolo 100 %
	Pourcentage d'alcool	14%
	Couleur	Rouge
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1.4
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	Chêne slovène
	Durée de vieillissement	36 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le nom Borgogno est associé à l'une des plus vieilles caves du Piémont : son origine remonte à 1761, avec la naissance de Bartolomeo Borgogno. En 1848, il est devenu le fournisseur du pensionnat que fréquentaient les fils des dignitaires de l'armée de la Maison de Savoie à Racconigi; le document attestant les activités de l'entreprise, qui est d'ailleurs encore précieusement conservé, constitue le premier document imprimé en format légal.

NOTES DE DÉGUSTATION

Issu des meilleurs crus de Barolo, ce « pas de nom » se moque gentiment des excès de bureaucratie qui règnent parfois en viticulture... Robe de teinte rouge cerise plutôt intense. Nez assez puissant qui exhale des notes d'épices, de fleurs séchées, de fruits rouges, d'anis et d'encens. Laissez-vous charmer par ce rouge sec exprimant une vive acidité et muni de tannins fermes. Offrant une bouche ample, il perdure dans une longue finale.

NOTES SUR LE PRODUIT

Après une récolte manuelle des raisins Nebbiolo, ceux-ci sont égrappés et pressés. Il s'ensuit une fermentation spontanée dans de grandes cuves en béton, à une température comprise entre 22°C et 28°C pendant environ 15 jours.

SYLVAIN GUILBAULT

(450) 275-1346

15 Gestionnaire des ventes

LEA FIGOLI

(450) 822-1363

Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS

(514) 346-2801

Ouest-de-l'Île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN

(819) 212-4520

Monterégie, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN

(581) 996-1514

Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE

(438) 833-4816

Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER

(514) 549-7689

Montréal

Noble Sélection
1370 Boulevard Rosemont
Montréal, QC H2G 1V4
(514) 989-9657



jours. Ceci est suivi d'un pressurage doux et d'un vieillissement dans un des s de chêne de Slavonie pendant 3 ans. Puis 6 mois de vieillissement en bouteille.

BORGOGNO



SYLVAIN GUILBAULT
(450) 275-1346
Gestionnaire des ventes

LÉA FIGOLI
(450) 822-1363
Montréal Est & Lanaudière

KARL DYKHUIS
(514) 346-2801
Ouest-de-l'île, Laval,
Sud-Laurentides & Outaouais

JEREMY ROUSSIN
(819) 212-4520
Montréal, Estrie & Centre
du Québec

ANDRÉA MATHURIN
(581) 996-1514
Est du Québec

FRANÇOIS LAROUCHE
(438) 833-4816
Centre du Québec

ARNAUD BÉNIER
(514) 549-7689
Montréal